

Storia e cultura popolare nelle ricette della tradizione. Un libro e un film documentano una parte importante della nostra identità



Storie di terra e di r

Un volume multimediale che propone le principali ricette della tradizione gastronomica modenese nella versione scritta e filmata; un cortometraggio della durata di 42 minuti sottotitolato in inglese, spagnolo e italiano per non udenti; un sito internet dedicato dove consultare le oltre 200 interviste a testimoni della cultura contadina. Sono gli strumenti attraverso i quali la Provincia di Modena diffonde i risultati di un progetto – dal

titolo “Storie di terra e di rezdore” – realizzato con risorse del Fondo Sociale Europeo per documentare e raccogliere il patrimonio di saperi e conoscenze legati al mondo agricolo e alla cucina.

La cultura del territorio modenese, e anche la sua economia, sono strettamente legate al tema dell'alimentazione. È un tratto identitario forte che resiste saldamente, nonostante le trasformazioni

della società e la globalizzazione dei consumi. Inevitabilmente, i moderni stili di vita rendono la “rezdora” una figura in via di estinzione. Quel passaggio del testimone tra una generazione all'altra che ha resistito fino a qualche decennio fa – e che ha riguardato non solo la trasmissione delle ricette, ma anche delle pratiche colturali, delle tradizioni, del folklore – ora rischia di interrompersi.

Moltissime preparazioni della cucina povera, che fino a qualche decennio fa erano di uso quotidiano, oggi sopravvivono solo in alcune case, o addirittura nei ricordi di qualche anziano. Nel giro di qualche anno questo patrimonio di conoscenze è destinato a scomparire, e con esso una parte della storia e dell'identità modenese.

È partita da questa considerazione la Provincia di Modena quando nel 2005 – prima in Italia – ha deciso di avviare un percorso di “salvataggio” delle memorie legate alla





Rezdore

tradizione gastronomica modenese. In questo progetto è stata affiancata da Slow Food, che ha censito sul territorio e intervistato oltre 200 persone in grado di ricostruire la storia del cibo, dalla terra alla tavola.

Le interviste sono state filmate, perché era l'unico modo possibile per tramandare non solo i racconti, ma anche i gesti, la manualità, il saper fare. Una "scuola di cucina della tradizione" che vuol far tesoro del patrimonio conservato dalle rezdore modenesi e metterlo a disposizione delle giovani generazioni, nella speranza che siano invogliate a seguire le loro orme. In fondo, in provincia di

Modena ci sono tuttora migliaia di famiglie che continuano ad accudire personalmente la propria batteria di botticelle di aceto balsamico tradizionale, tramandando di padre in figlio un patrimonio di conoscenze ed esperienze: perché non dovrebbe essere possibile farlo anche con i piatti della cucina?

Il progetto ha trovato, grazie alla sensibilità della Fondazione Cassa di Risparmio di Modena, gli strumenti per poter trasmettere a una comunità più vasta i risultati della ricerca. Il volume *"Savor - ricordi, ricette e filmati per tramandare la cultura delle rezdore modenesi"* (edizione Artestampa, in uscita in questi giorni) corredato da un dvd con i filmati di 37 ricette tipiche, note e meno note, si propone come una sorta di "scuola di cucina" modenese i cui interpreti ai fornelli non sono cuochi professionisti, ma autentiche rezdore modenesi che hanno aperto alla telecamere le cucine delle loro case, con entusiasmo e semplicità.

Infine sarà un sito internet dedicato - accessibile dal portale www.provincia.modena.it - dove saranno consultabili, attraverso un apposito motore di ricerca con parole-chiave, tutti i filmati integrali delle 200 interviste realizzate e che, nelle intenzioni, vuol essere un "cantiere" aperto al contributo di quanti hanno ricette, ricordi e esperienze da tramandare.



REZDORE DA CINETECA

Una pellicola della durata di 42 minuti per raccontare Modena e le sue tradizioni agricole e gastronomiche, i prodotti tipici, le tradizioni, il folklore, i piatti di una volta. Proiettato a Bologna al festival internazionale Slow Food on Film e al Salone del Gusto di Torino, il film "Storie di terra e di rezdore" da gennaio sarà in vendita nelle principali librerie italiane.



Elaborato dalla Cineteca di Bologna attingendo al materiale video realizzato dalla Provincia di Modena e da Slow Food per l'omonimo progetto, il film - sottotitolato in lingua inglese, spagnola e italiano per non udenti - è un racconto sulla tradizione agricola del territorio modenese: dalle varietà colturali scomparse alle lavorazioni di un tempo, dalle ricette tipiche all'evoluzione delle campagne, dai canti ai mestieri scomparsi.

Protagonisti del documentario sono una sessantina di donne e uomini modenesi, una parte delle oltre duecento persone delle quali la Provincia ha voluto raccogliere la testimonianza, per evitare che il loro patrimonio di saperi vada disperso.

Un documento che il **presidente internazionale di Slow Food, Carlo Petrini**, ha definito «uno straordinario atto politico e culturale, che tutte le realtà locali dovrebbero promuovere. Come ricorda un detto africano, per ogni anziano che scompare perdiamo una biblioteca».

Soddisfazione del **presidente della Provincia di Modena, Emilio Sabattini**, per «un progetto che conservando la storia passata, in realtà guarda al futuro. Questo film sintetizza in modo efficace la vocazione agricola della nostra terra, la sua identità. Il consenso che questo progetto ha suscitato al di fuori della provincia dimostra che può essere un efficace strumento di promozione della nostra terra e dei nostri prodotti non solo in Italia, ma anche all'estero».

Curato da Antonio Cherchi e Nico Lusoli, il film viene messo in vendita in un cofanetto che oltre al dvd comprende anche un libro di 48 pagine con saggi, memorie e scritti sulla cultura gastronomica del territorio, oltre a dettagliate ricette (anche filmate) per preparare un impeccabile menù modenese.

"Storie di terra e di rezdore - piccolo manuale di cultura materiale" è il primo titolo della collana "Slow Food on Film dvd + libro" delle Edizioni Cineteca di Bologna, che propone film di finzione e documentari, lunghi e cortometraggi, forme eterogenee di racconto visivo in grado di sviluppare un discorso sul cibo allargato alle sue molteplici implicazioni culturali.

Il film "Storie di terra e di rezdore" sarà in vendita al prezzo di 14,90 euro nelle principali librerie italiane e on line sul sito www.slowfood.it